

1月

恵比寿ワインマートの

ワインとごはん

vol.18 相性の良い出汁とワインのマリアージュを冬の定番鍋料理で!



合わせたワイン

セップ・モーザー
グリュナー・ヴェルトリーナー クラシック 2021おいしいごはん
ひとさらめ

きりたんぽ鍋

年明けが一番寒い時期だし、次は鍋料理がいいな、と考えていたら沼田店長が「それならびつりのワインが入っているよ。これをやりながら鍋をつつくのはいいね。出汁と野菜にぴったりだよ!」とオーストリアの白ワインをすすめてくれました。

そこで早速先生にご相談。ヴィンテージの特徴として果実味も強い白ワインには旨みの強い鍋が合うはず!

ということできりたんぽ鍋に決定しました。「たんぽ」を作る作業も楽しいので、ぜひチャレンジしてみてくださいね!

分量

調理時間

4人

30分

※たんぽを手作りするときは
+20分

Point!

- ・出汁を出すために鍋には必ず鶏肉から入れてください。旨みが出るので脂は捨てずついたまま入れてください。
- ・きりたんぽはしっかり焼きましょう。焼きが甘いと串から外することができず、また鍋に入れた時に崩れてしまいます。
- ・ご飯を漬す時は粒感を残してください。
(この状態を半殺しといいます)
- ・きりたんぽ鍋の具は決まっています!レシピにあるもの以外は入れないのが美味しく作るポイントです。
- ・せりは入手できれば三関せりがおすすめです。

材料

作業手順

《 具材 》

比内地鶏肉	300~400g
比内地鶏スープ(濃縮タイプ)	400ml
しょうゆ	大さじ2/3
酒	大さじ1
塩	適宜
まいたけ	300g
ごぼう	100g
長ねぎ	2本
せり	150g
糸こんにゃく	200g

《 きりたんぽ 》

ご飯	1合半
秋田杉の串または割り箸	4本

※たんぽは串なしで丸めて、だまこにしてもよいし、市販のものでもよい。
※せりはあれば根付きせりが望ましい。
(三関せり)

- 炊いたご飯をすり鉢でつぶして、100gの大きさに計って丸める。
- 杉の串、または割り箸に、1)を丸めて串の頭がでないように長く巻きつける。
まな板の上で転がして表面をならす。
- 2)を、ホットプレートなどで転がしながら焼く。
- 粗熱がとれたら串からはずし、2~3等分の斜め切りにする。

《 鍋 》

- ごぼうはさがぎに水に放してあくを抜く。糸こんにゃくは1分ほど下茹でしてあくを抜き、適当な長さに切る。比内地鶏肉はひと口大に切る。まいたけは小房に分け、長ねぎは斜め切り、せりは5cm長さに切る。
- 鍋に比内地鶏スープと水を入れ、沸騰させる。
- 比内地鶏肉だけを入れて、ふたをして1分煮る。
- あくを除き、まいたけ、糸こんにゃく、ごぼうを入れて煮る。鶏肉に火が通ったら、醤油と酒、塩を入れて、味を調える。
- きりたんぽ、ねぎを入れて2分煮込む。
- 最後にせりを入れて、火を止める。



伊藤くみ Kumi Ito

料理研究家・フードスタイリスト

1998年より「フランス家庭料理教室IMAGINER」を主宰。大森由紀子氏に師事。20年以上にわたる料理教室は延べ1万2000人以上がリアル受講しました。現在はオンラインや動画レッスンも実施。企業のレシピ開発、イベント講師、店舗メニュー開発などの企業案件も多数。「豊かな食卓はココロのゆとりと元気の素」をモットーに、味わいと作りやすさにこだわった実用的な料理をご提案します。

たこともやしの 黒酢中華サラダ

今回のロゼワインはアセロラのようなきゅっとしまった酸が特徴。酸味をマリアージュのポイントにしたいと先生に相談したところ、教えて下さったのがこのレシピです。

しゃきとした歯ごたえで箸休めにもぴったり。ロゼワインのいいところを存分に引き出してくれます。簡単に作れる嬉しいレシピです。

合わせたいワイン

パーツァイ ピノ・ノワール ロゼ 2022

4人

10分

材料

作業手順

ゆでだこ	150g
もやし	1袋
きゅうり(太せん切り)	1本
きくらげ	2個
香菜(または三つ葉)	2本
塩	小さじ1/4
ごま油	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
黒酢	小さじ1
ラー油	小さじ1/2〜1
塩	小さじ1/4

- ① もやしは600Wの電子レンジに1分30秒かけてとりだし、塩を混ぜる。たこはゆでこぼしてそぎ切りにする。きゅうりは斜め切りにして、太めのせん切りにする。きくらげは(乾燥の場合は戻して石づきをとり)せん切りにする。香菜(または三つ葉)は4cm長さに切る。
- ② ボウルにAを合わせる。水気を除いた①をすべて加えて、和える。

Point!

- ・ 味付けのポイントは黒酢とラー油! たれの材料はきちんと混ぜ続けると乳化するので、たれが水っぽくなるのを防いでくれます。
- ・ たこは必ず切る前に下茹でしてください。切ってから茹でると固くなり、食感が悪くなります。
- ・ もやしは軽くしぼり、他の具材はなるべく水気を取ってから和えてください。

ワインとごはんの しあわせな関係

オーストリアの白ワイン × きりたんぽ鍋

存在感がありながらも料理に寄り添うワインと出汁が生み出す優しいマリアージュ

オーストリアを代表するブドウ品種「グリューナー・ヴェルトリーナー」の特徴と言えば何ととってもその滋味深い旨味。出汁の風味と良く合うので、日本の家庭料理との相性が本当に抜群なんです。今回は秋田の名物郷土料理きりたんぽ鍋とのマリアージュ。軽く焼いたお米の香ばしい甘みと比内地鶏の濃厚かつ深い出汁風味、そこに舞茸とセリの土っぽさ……グリューナーの澄んだ果実感と旨味が馴染み過ぎる程に馴染んで一体化。アツアツの口の中を白ワインが軽く冷ましつつ重なり、止まらない病み付きベアリングに!

ハンガリーのロゼワイン

×

たこともやしの黒酢中華サラダ

実はこのベアリング、複数の鉄板マリアージュの掛け合わせで成立している「最強」ベアリング。「たこロゼ」×「ラー油とロゼ」×「野菜とロゼ」。3つの絶対的組み合わせを掛け算した訳で美味しいに決まっています。たこの甘味&旨味に黒酢の酸味&ラー油の辛味が重なり、そこに加わるパクチーの味わい・香りをロゼワインが包み込むマリアージュです。



クラシック・スタイル! オーガニックのグリーナー!



購入はこちら



現当主ニコラス・モーザーは1980年代半ば倒産の危機に面したワイナリーを売却した際に、クレムスタールのローレンドルフとブルゲンラント州ノイジードラーゼのアベトルンの最良の土地だけをもって独立。健全で環境に優しい葡萄造りがポリシーで、本格的にビオディナミに取り組み、オーストリア初のデメテル認証を受けた生産者の一人。今や若い世代の自然派のリーダー的存在となっている。これはオーガニックの畑のグリーナーを使用、スーッと爽やかな青りんご、洋梨、軽く白胡椒のようなニュアンス。2021年はこの土地最高の出来栄です。

SEPP MOSER GRUNER VELTLINER CLASSIC 2021 

セップ・モーザー グリーナー・ヴェルトリーナー クラシック 2021

販売価格 2,882円(税込) → 販売価格 2,750円(税込)

国	オーストリア/ブルゲンラント州
ワインタイプ	白
味のタイプ	辛口
品種	グリーナー・ヴェルトリーナー 100%
生産者	セップ・モーザー
容量	750ml

日本料理との相性が良いグリーナー・ヴェルトリーナー。フルーティーなアロマを持ちどんな料理にも一歩下がってついてくる、本当にバランスの良い品種。酢飯とも相性が良くお脂とのマリージョも面白いです。2021年は軽く蜜っぽさも加わった素晴らしい年!

WINE MARKET PARTY
店長 沼田

きゅっとした酸とフルーティーさで料理にも合わせやすいロゼ

ハンガリー西部、休火山の傍にある、バダジョニのバラトン高地にあるワイナリー。特徴的なのは、優れた酸味、豊富な果実味、ミネラル感を備え、このバダジョニの生命感を伝えること。若いワイナリーでありながら様々な品評会で高い評価を受けています。このロゼはピノ・ノワールを用いた1本。淡いピンク色、フレッシュなラズベリー、ブラッドオレンジ、フレッシュでキュッと引き締まった酸味もある、素晴らしい1本。ロゼとしてかなりレベルが高い、1回飲んでいただきたいワインです。

PATZAY PINOT NOIR ROSE 2022 

パーツアイ ピノ・ノワール ロゼ 2022

販売価格 1,870円(税込) → 販売価格 1,540円(税込)

国	ハンガリー/バダジョニ
ワインタイプ	ロゼ
味のタイプ	辛口
品種	ピノ・ノワール100%
生産者	パーツアイ
容量	750ml



ハンガリー＝トカイ(貴腐ワイン)のイメージが強いですが、実は国際品種も多く栽培されています。このロゼはフランボワーズやサワーチェリー、梅昆布茶のようなキュッと引き締まった酸と軽めのタンニンが心地よく、魚介類やピリ辛料理にも合う万能選手です。



購入はこちら





食事とともにワイングラスで 楽しみたい日本茶

大量生産では不可能な日本茶の味を表現するCRAFT BREW TEA。蒼風(そうふう)はジャスミンの様な華やかな香りをもつ品種。ジャスミン系のほのかな甘さ、そして口当たりの柔らかさ、透明感のある水色の特徴。血液サラサラ効果のあるケルセチンを多く含みます。宮崎県西都産茶葉100%。夏は冷やして、冬は常温のまま、ワイングラスに注いでさまざまな料理とのペアリングをお楽しみください。(※開封後は冷蔵庫にて保存してください)

CRAFT BREW TEA Etude

蒼風 西都

販売価格 1,395円(税込)

生産国 日本

容量 500ml

購入はこちら



日本茶好きの私は普段急須でいれたお茶を飲む事がほとんどなので、どんな味がするのか興味津々でした。いざ飲んでみると香りのよさ、味わい深さにびっくり！日本茶の新たな魅力に出会えます。やや苦味が強めの蒼風は和菓子とのペアリングがおすすめです。



編集長 小野

Staff Recent Topics

ワインとゴハンとわたし



WINE MARKET PARTY / 南アフリカ・南米担当

ソムリエ 青山

気付けば7年も愛用しています。
わたしの相棒「アスロの左利き用ソムリエナイフ」☆

当店では常時20種類以上のソムリエナイフを取り揃えています。皆さまもぜひ自分にぴったりの相棒を見つけてください！ワインの時間がもっと楽しくなること間違いなしです♪

ワインの仕事をしているので、家でワインを楽しむときだけでなく仕事でも数々の場面を共にしてきました。この会社に入社する前から使っていて、気付けばもう7年の付き合いですがまだまだ現役！これからの仕事で、おうちで、この相棒と一緒にたくさんワインを抜栓することでしょう。

アスロの押しポイントとは、国産ならではの安定感。岐阜県関市の刃物の町で生まれたこのナイフは、切れ味が良いのはもちろん、ハンドルの握り心地が抜群。丁寧な造りのハンドルは手が痛くなりなく、手が小さい私でもスムーズ＆スマートにコルクを抜けます。

わたしのワイン時間に欠かせない相棒、それが「アスロの左利き用ソムリエナイフ」です！左利きの人にとってソムリエナイフ選びは選択肢が少なく、苦労することが多いのですが、わたしも最初は「ラギオール」に憧れていましたが、右利き用の多彩なラインナップに比べ、左利き用は地味で種類が少なく、割増し価格というのも悩みの種でした。(現在、シヤトー・ラギオール左利き用は生産されています) そんなこんなで、選んだのがこのアスロの黒いナイフです。「もっとお洒落なものがあったのに」と思いながら(笑)



オンラインストアでは世界各国のワインを取り扱っています。

<https://www.winemart.jp>



Instagram



恵比寿 ワインマート

150-0013 東京都渋谷区恵比寿4丁目20番7号

恵比寿ガーデンプレイスB1F TEL: 03-5424-3490